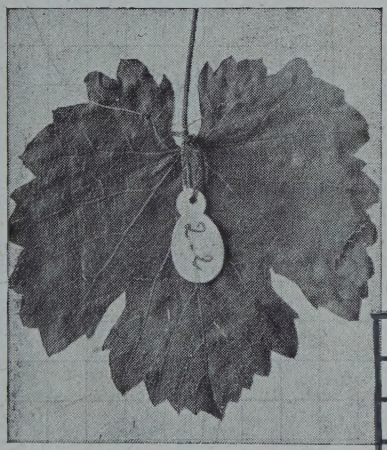
6/A

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

75e Année. — No 20 31 Octobre 1958



GRAND NOIR DE LA CALMETTE

NSP
RAM
MM

COMMONWEALTH ENTOMOLOGICAL INSTITUTE
3 NOV 1958

DIRECTION ADMINISTRATION :
1bis RUE DE VERDUN
MONTPELLIER

*Pour tous renseignements et documentation :*

# SOCIÉTÉ COMPAN Frères

6, RUE JULES-FERRY — MONTPELLIER — Tél. : 72 46-06

Fondateur : Léon DEGRULLY

Anciens Directeurs : L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

G. BUCHET J. BRANAS

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et d'autres établissements d'enseignement agricole public,

de Membres du personnel de Stations et Laboratoires de recherche publics et privés, des Directions des Services agricoles, du Service de la protection des végétaux, de l'Institut des vins de consommation courante et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

# Le Progrès Agricole et Viticole

REVUE BI-MENSUELLE

FORME PAR AN

2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

Service de renseignements agricoles et viticoles gratuits pour les abonnés.

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1300 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 2500 Fr

(Recouvrement par poste — Frais en sus)

LE NUMÉRO : 100 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 50 FRANCS

C. C. Postal 786 Montpellier

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS

les ABONNEMENTS et la PUBLICITE

AU DIRECTEUR DU PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

1 bis, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

Téléphone 72-59-76

PREVENEZ ET COMBATTEZ

**le MILDIOU**

par des **POUDRAGES A SEC**

au Carbonate de Cuivre DÉPLOYÉ **C. C. D.**

12,5 pour cent de Cuivre Métal
Supéractif — Inaltérable — Adhésif
Aucun danger de brûlure

Emile DUCLOS et Cie
31, rue Grignan, MARSEILLE
— Téléphone : DR. 63-77 —

VITICULTEURS !

Pour **A**méliorer **C**onserver VOS **VINS**

Utilisez

L'ACIDE **TARTRIQUE**

ET

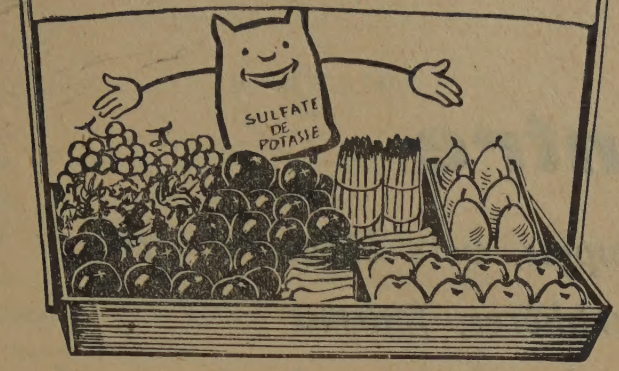
L'ACIDE **CITRIQUE**

Produits des Anciens Etablissements
**MANTE & Cie,** 20, Cours Pierre-Puget, 20
TÉL. DRAGON 41-38 — MARSEILLE

*La Publicité* constitue une documentation intéressante

**Ne manquez pas de la lire !**

Fruits et légumes




avec le

SULFATE DE POTASSE

PRODUITS DE QUALITÉ
VENTE ASSURÉE

ARCURE-LEPAGE

ANGERS (M.-et-L.)

PÉPINIÈRES LEPAGE

Tél. 40-27

ROSIERS.

NOYERS greffés.

ARBRES FRUITIERS
Toutes formes — Toutes variétés

Haie fruitière équilibrée

Catalogue sur demande

VIGNES de Table, à Vin, Hybrides

SUPERTRIPLE GRANULÉ 45 %

Le plus riche des engrais phosphatés solubles

**Contre**

*Taupins, vers blancs et gris*
*courtilières, fourmis*
*mouches des carottes, semis, etc...*

# VIGAL

**Engrais de qualité**
**+**
**insecticide de choix**

=

**Bons rendements**

LA LITTORALE - Béziers

75me Année — No 20 31 Octobre 1958

# LE PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

## SOMMAIRE

**J. Branas.** — *Chronique*. — La Ruée. . . . . 191
**Nécrologie.** — René Lafon. . . . . 198
**E. Nègre.** — Expérimentation et évolution de l'œnologie. . 199
**J. Branas.** — Des méthodes ampélographiques *(fin)*. . . 201
**A. Maingonnat.** — Les cépages musqués *(fin)*. . . . . 207
**G. B.** — Saviez-vous que... . . . . 215
*Partie officielle*. — Désacidification des moûts en Alsace. 216
*Petite correspondance*. . . . . 216
Bulletin commercial — Bulletin météorologique.

## CHRONIQUE

## LA RUÉE

Il est intéressant de mettre en lumière quelques-unes des influences qui s'exercent actuellement ou qui se sont manifestées déjà sur le marché intérieur du vin dont on peut dire qu'il est relativement troublé depuis six mois.

- • -

**La récolte et les stocks.** — Il n'est pas possible d'ajouter encore des indications précises aux informations d'un caractère conjectural que l'on a données ici-même. Il se confirme que la récolte a été sous-moyenne dans bien des situations mais que certains vignobles (Gers, Carignan dans l'Aude, etc...) se sont comportés d'une manière satisfaisante et qu'une certaine liberté a permis d'ajouter un peu au volume des vins naturellement commercialisables.

Je me suis récemment livré à des conjectures sur l'importance future des stocks à la propriété au 31 août 1958, je me ralliais

à l'hypothèse avancée à ce sujet en décembre 1957 par le rédacteur du rapport annuel des Contributions indirectes. En réalité, le stock a dépassé les prévisions. Sans doute, l'administration des Contributions indirectes saura-t-elle expliquer cette différence ; mais, ne faut-il pas la considérer, précisément, comme l'effet immédiat du renversement de la tendance des prix observée à la fin de la précédent ecampagne ? 2 à 3 millions d'hectolitres ont été ainsi dépréciés, au total de 400 à 500 millions de francs.

Le stock commercial s'est peu modifié.

Dans leur ensemble, les *disponibilités* de la campagne ne devraient donc pas s'éloigner beaucoup des prévisions qui ont été avancées.

Le Gouvernement se borne à agir sur les prix du vin à la consommation. Dans ce but, un programme d'importations a été établi et mené à bonne fin en même temps qu'une modification des règles appliquées jusqu'ici au déblocage de la nouvelle récolte est venue accroître le volume des vins commercialisables. Une partie du commerce des vins s'est, en même temps, orientée à la baisse.

En conséquence, les prix à la production ont diminué et les prix à la consommation ont amorcé le même mouvement avec un certain retard.

L'initiative gouvernementale a donc été couronnée de succès ; elle a été profitable à cette partie du commerce qui en a été informée à temps ; elle n'a pas été très nuisible à la production dont la récolte 1957 était en grande partie écoulée au moment où elle a commencé à manifester ses effets ; de ce côté elle n'a atteint que les spéculateurs. Il peut en être bien autrement au cours de la campagne 1958-59.

- • -

**Le renversement de la tendance et le commerce.** — Au cours de l'examen du marché auquel je me suis livré au début de septembre, je m'étais efforcé d'analyser les causes des soubresauts du cours du vin à la production au cours de la campagne écoulée. J'ai cru découvrir qu'elles étaient spéculatives et qu'elles avaient pour origine l'action de certains producteurs et aussi — et surtout — celle du commerce, car c'est le commerce qui est le principal bénéficiaire des effets de l'action par laquelle le Gouvernement a effectué une pression sur les prix.

Tel n'est pas l'avis du *Moniteur vinicole* (c'est un journal du commerce) qui me taxe (20 septembre) de partialité et qui va jusqu'à écrire : « nous craignons que le professeur, rejoignant en cela bon nombre d'universitaires de sa formation, n'adopte

trop facilement ce point de vue dégagé de toute contingence matérielle communément appelé le point de vue de Sirius ». Le rédacteur ne sait visiblement pas jusqu'à quel point il est ici dans l'erreur... Il décrit ensuite le sort du « petit entrepositaires aux mains calleuses, plus accoutumé à la futaille qu'à la règle à calcul » auquel « il importe de vendre, la diminution de ses sorties et la dévalorisation de son stock ne l'incitant nullement à la spéculation ». Mais, quand j'ai attaqué les spéculateurs et ceux qui les secondent avec diligence, je n'avais pas en vue le petit entrepositaire. Le rédacteur du *Moniteur vinicole* use ici du procédé bien connu en viticulture et depuis longtemps discrédité, qui consiste à exploiter la situation des producteurs défavorisés par la superficie trop réduite de la propriété ou par la faiblesse des rendements, en dissimulant les avantages que procurent les circonstances opposées. Je ne suis pas naïf au point de croire que le « petit entrepositaire aux mains calleuses » se rencontre à beaucoup d'exemplaires, ainsi que le « petit viticulteur des coteaux », dans le voisinage immédiat des milieux gouvernementaux ou administratifs : ce n'est pas qu'en Gironde que l'on a découvert combien la politique des « châteaux » était plus agréable et fructueuse que celle qui conduit chez la viticulture artisanale...

Mais il est démontré qu'il y a en spéculation et d'autres organes de presse du commerce n'ont pas manqué de s'élever avec force contre les méthodes employées. Je peux citer M. Dauphin qui écrit dans *La Journée vinicole* (18 octobre) :

« Il est donc maintenant acquis que le Gouvernement a pris la responsabilité d'introduire en France des vins de raisins secs et de les faire mettre en vente sous le nom de vins.

« Le Gouvernement ? Peut-être des nuances doivent-elles être introduites. Le Gouvernement dans son ensemble est responsable bien sûr, mais est-il certain que tous les ministres étaient au courant ? Nous ne pouvons pas répondre à cette question. D'après les renseignements recueillis, trois ministères porteraient conjointement la vraie responsabilité de l'opération : l'Agriculture, les Finances et les Affaires Economiques.

« Longtemps on a pensé que l'affaire avait été mystérieuse (elle a quand même été secrète) et qu'un inconnu (pour la profession), tout puissant, avait réussi à l'imposer en quelque sorte au Gouvernement.

« D'après les renseignements recueillis, les choses se sont passées tout à fait différemment : ce sont bien des professionnels, des spécialistes de l'importation, qui ont mis en route cette affaire

et qui pendant des mois (elle s'est amorcée début avril) ont cherché à la faire aboutir).

« Ces professionnels ne sont pas assez nombreux pour entraîner la responsabilité de la profession, mais ils ont réussi à entraîner la profession dans une entreprise que la profession n'aurait certainement pas acceptée, si elle avait été tenue au courant de tous ses aspects et à temps.

« La profession n'a pas été seulement mal renseignée, elle s'est trouvée trompée.

« Et égarée au moment où les cours atteignaient leur niveau le plus haut. Car la profession n'a pas su en mai, ni en juin, qu'il se préparait une affaire de 1.200.000 hectolitres de vins de Grèce ; car la profession n'a pas su que des importations complémentaires représentaient des volumes importants et que les importations totales de la campagne pourraient s'élever à plus de 5 millions d'hectolitres et qu'il y aurait encore des reliquats à avaler en septembre, en octobre et même en novembre ; car la profession n'a pas su que le commerce de province pourrait se voir attribuer des vins d'importation ! Et au contraire, il avait été dit à la profession qu'il n'y aurait pas de vins d'importation pour la province !

« Et pendant que la profession ignorait l'essentiel et payait 1.100, 1.200 et 1.300 francs le degré, il est un fait que « Monsieur X », « Monsieur Y », peut-être « Monsieur Z » et pourquoi pas « Monsieur W », indirectement étaient au courant de tout ou partie des faits que la profession ignorait ! »

Et M. Dauphin continue à s'élever en termes très vifs contre ces procédés ; il expose notamment que pendant que les négociants « mal couverts » payaient 1.100 à 1.300 francs le degré-hectolitre à fin juin ou début juillet, certains, qui avaient « des antennes », vendaient « peut-être même à découvert ».

Je n'appelle pas cela autrement que de la spéculation. Et à M. Dauphin qui déclare que le journaliste qu'il est « n'avale pas cela » on peut assurer que *cela* n'est pas non plus accepté ici.

- • -

**Un changement politique.** — Par le décret du 30 septembre 1953, le gouvernement d'alors avait paru s'engager dans une politique d'organisation de la production et du marché du vin dont le premier objectif était de pallier les lacunes et les imperfections du Statut viticole. L'expérience de cinq années montre que loin de correspondre à une profonde conviction et à un

ferme désir de sauvegarder et d'améliorer notre patrimoine viticole, cette attitude n'était qu'une concession temporaire accordée aux tendances justes et raisonnables qui se manifestaient dans divers milieux depuis 1949.

La rédaction du décret du 30 septembre 1953 n'était déjà qu'une concession à ces tendances. L'organisation de l'I. V. C. C. en a été un autre témoignage car on ne confie pas à un libéral le soin de faire aboutir des mesures aussi rigoureuses que celles qui étaient prévues : il apparaît aujourd'hui assez nettement que l'I. V. C. C. n'a été qu'une sorte d'abcès de fixation ; le Gouvernement a pu continuer librement une politique très libérale couronnée au cours de l'été 1958 par cette vraie fête de la spéculation contre laquelle nous sommes plusieurs à nous élever.

C'est une sorte de confirmation du *déclin des commissions professionnelles ou interprofessionnelles* que souligne M. Dauphin (*Journée vinicole*, 8 octobre) lorsqu'il écrit : « on a pu notamment remarquer que le Gouvernement n'a pas paru prêter la moindre attention aux derniers travaux de l'Institut des vins de consommation courante »...

- • -

*La poussée libérale*, extrêmement forte, trouve son origine dans plusieurs milieux et elle s'exerce dans une perspective qui est donnée par ses promoteurs comme lui étant très favorable. Les arguments généralement avancés sont les suivants — que je ne peux qu'évoquer rapidement sans les discuter à fond :

*L'organisation de la production et du marché a échoué, donc le système est mauvais.* J'ai dit plus haut combien la conviction manquait aux rédacteurs et aux signataires du décret-loi du 30 septembre 1953 et comment l'organisation avait été condamnée dès le début. Confiée à des mains faibles et inhabiles, elle a sombré peu à peu par l'effet d'une démagogie insensée à laquelle les producteurs ont naïvement participé à qui mieux mieux, et en se montrant incapable d'apprécier justement dès l'été 1956 combien la gelée du mois de février précédent entamait le potentiel de production du vignoble métropolitain.

*Mais on n'a pas le droit d'affirmer que des principes sont mauvais lorsqu'il est avéré qu'ils sont mal appliqués ou qu'ils ne sont pas du tout respectés.*

C'est cependant ce que fait R. C. (M. Chaminade, ingénieur agronome, C. G. V. M. à Narbonne) dans *Midi Libre* (25 octobre) lorsqu'il écrit : « Ce n'est pas un problème nouveau et nous avons encore dans les oreilles le discours du Chef de Cabinet

du Ministre de l'Agriculture au Congrès de la Fédération des Associations viticoles, à Montpellier en 1951. Discours qui fit quelque bruit et qui prétendait que la profession étant incapable de gérer convenablement ses affaires, l'Administration devait la suppléer.

« Il est passé beaucoup d'eau sous les ponts depuis sept ans et il ne semble guère que les derniers essais de contrôle du marché par les services officiels puissent être montés en épingle. »

- • -

*La viticulture française doit devenir compétitive.* Il y a déjà bien longtemps que j'ai exposé ici les dangers que représentait pour la viticulture l'entrée en vigueur des dispositions du Marché commun. Il était facile de prévoir les effets corrosifs qu'ils ne pouvaient manquer d'exercer sur les mesures réglementaires relatives à la production viticole française en fournissant aux libéraux l'occasion d'une puissante réaction. En effet, le principal des prétextes invoqués en faveur d'un retour à la liberté, dont on ne précise pas jusqu'où elle doit aller mais dont on peut penser, à la lumière des récents événements, qu'on la verrait volontiers s'étendre à des domaines jusqu'ici inviolables en principe, est dans la nécessité pour la viticulture française de devenir compétitive et de se trouver en mesure d'affronter victorieusement la viticulture italienne. Me Magnet a excellemment plaidé ce dossier le 9 octobre.

Voici ses principaux arguments, tels que les rapporte *La Journée vinicole* (12-13 octobre) :

« *La France est mal placée en face d'une Italie en pleine expansion et qui ne s'embarrasse d'aucune réglementation.*

« Notre erreur est de songer plus à exporter notre système de réglementation que de chercher à nous adapter à la bataille économique.

« *Face à des concurrents qui n'ont pas évolué et qui en sont où étaient nos ancêtres il y a cinquante ans, il faudrait aborder ces problèmes en nous dépouillant de la gangue des textes, des entraves des réglementations, du poids mort d'armures désuètes.*

« Les remèdes seront moins dans de vaines tentatives d'exporter des réglementations paralysantes qui ne seraient jamais adoptées ailleurs que chez nous, que dans un assouplissement souhaitable aux méthodes, sinon de production, tout au moins de commercialisation, de nos concurrents. »

J'ai beaucoup de considération pour la viticulture italienne et je m'honore d'y compter quelques amitiés ; mais, mes amis italiens m'excuseront de ne pas placer mon idéal dans cette organisation de la production que Me Magnet nous donne en exemple et qu'il nous suggère d'imiter. Il ne dit pas que les prix compétitifs — oh ! combien ! — ont pour rançon les sacrifices des producteurs, des métayers et de ceux dont la récolte ne peut trouver de débouchés que chez les acheteurs de vendanges ; il ne précise pas davantage que la protection des vins d'origine n'existe pas en Italie ; bref il ne propose rien moins qu'un recul de notre organisation de la viticulture qui ressemble beaucoup à une capitulation en rase campagne.

*Ce qui nous est proposé n'est donc autre que de continuer — encore plus vite — dans la voie qui a conduit la viticulture métropolitaine à abandonner en quarante ans plus du quart de ses débouchés en perdant le tiers de sa substance.*

- • -

Cette action, dont on ne saurait trop souligner la vivacité, trouve un appui inattendu dans l'inopportunité de certaines déclarations, comme celles qui sont rapportées par M. de R. (*Information financière*) lequel expose, non sans raison, à propos de l'alcoolisme : « *que c'est en vain qu'on essaie de combattre le fléau en allouant des budgets somptuaires à certains et en faisant de l'auto-dénigrement sur les murs du métro et sur les autobus parisiens, car il ne relève pas de tels remèdes : il est lié — et on le sait trop bien — au degré de culture générale, au climat, au standard de vie, à la richesse ou à la pauvreté de la nourriture, tous facteurs qui ne sont nullement proportionnels aux variations de la superficie cultivée en vignes sur le territoire français, contrairement à ce que réaffirme et semble croire le professeur* Debré *lorsque dans son plus récent exposé sur la question, fait aux « Journées thérapeutiques » de la Faculté de Médecine, il a déclaré qu'il fallait recommencer à arracher des vignes. Pourquoi, grand Dieu ? Pour pouvoir, sans doute, importer encore plus de vin l'année prochaine du Chili, ou peut-être même de Californie. Il y a là une thèse qui tourne au canular universitaire ; malheureusement, ce sont les devises de la Banque de France qui en font et en feront les frais. Coûteuse plaisanterie !* »

- • -

Il n'est pas nécessaire de conclure car il y aura sans aucun doute une suite.

J. Branas.

**NÉCROLOGIE**

# René LAFON

René Lafon est mort le 11 octobre 1958 après une vie consacrée à la viticulture et plus particulièrement à la viticulture du Cognac.

Ancien élève de l'Ecole des Florelles (L'Oisellerie), René Lafon était Ingénieur horticole (1893-1895) et Ingénieur agricole de Montpellier (1896-1899). Professeur de viticulture à l'Ecole d'agriculture de L'Oisellerie de 1907 à 1909, il avait orienté son activité vers la technique viticole en dirigeant plusieurs exploitations viticoles charentaises sans cesser de s'intéresser à l'aspect scientifique des questions agricoles comme en témoignent ses publications :

« Culture du blé dans l'arrondissement de Barbezieux », en 1910 — « Vinification, Distillation dans les Charantes », 1910 — « Culture de la vigne dans la Charente en 1912 » — « Le provignage », 1919 — « Taille de la vigne dans les Charentes », 1926 et 1929.

Il avait été appelé à diriger la Station Viticole de Cognac de 1936 à 1946. Les services qu'il a eu l'occasion de rendre à la viticulture ont été reconnus par la croix de Chevalier de la Légion d'Honneur et la cravate de Commandeur du Mérite Agricole.

Nous prions Mme René Lafon et son fils notre camarade et ami Jean Lafon, directeur de la Station Viticole de Cognac, de trouver ici l'expression de notre sympathie.

N. D. L. R.

# Expérimentation et évolution de l'œnologie

Lettre ouverte à Monsieur ORIZET, Inspecteur général de l'Institut national des Appellations d'origine contrôlée des vins et eaux-de-vie.

*
**

Monsieur l'Inspecteur et Cher Camarade,

Votre article *Le Sulfitage n'est pas une panacée* (1) m'a été communiqué.

Ancien élève de l'Ecole de Montpellier et de Jules VENTRE, vous pensez bien connaître sa méthode de vinification et être, de ce fait, particulièrement placé pour la juger. VENTRE pâlirait de vous la voir ainsi schématiser !

Vous donnez les raisons qui ont conduit mon prédécesseur et nôtre maître à préciser et vulgariser cette méthode par sulfitage de la vendange, puis, considérant je suppose que ces raisons n'existent plus, l'état sanitaire des caves étant actuellement suffisant ou pouvant l'être, vous estimez que l'anhydride sulfureux doit être proscrit de la vinification des vendanges saines, ...mais non du traitement des vins !

Je ne veux pas m'attarder sur un certain nombre de critiques que me suggère votre article. Passons.

Je constate simplement avec plaisir votre remarque relative à l'amélioration considérable du vin qui résulta de l'application des conseils de notre Ecole, avec regret le fait que vous omettez de signaler l'effort de l'école de Montpellier pour donner aux techniciens les moyens et les conseils susceptibles de les amener à limiter les doses d'anhydride sulfureux au minimum qui lui paraît utile. Vous condamnez « le sulfitage à hautes doses tel qu'il est le plus souvent pratiqué dans le Midi » ; nous le condamnons aussi quand il en est ainsi.

Veuillez apprendre, entre autres choses sur lesquelles je ne puis m'étendre, que l'enseignement professé à l'Ecole de Montpellier souligne le point suivant : « Les facteurs naturels suffisent à l'élaboration des meilleurs vins, mais ils agissent rarement dans les conditions optima ; il est donc utile de les diriger », cela dans le cadre de la vinification et de la conservation du produit. Alors, peut-être, comprendrez-vous que le titulaire de la Chaire soit toujours désireux de donner aux techniciens la possibilité d'éviter des additions de produits étrangers aux ven-

(1) *Figaro Agricole*, n° 82, septembre 1958, p. 18.

danges... et aux vins aussi. Il n'oublie d'ailleurs pas d'exposer les vues et expérimentations intéressantes, dans le cadre, bien entendu, du temps disponible et de sa modeste compétence, et dans la mesure où les auteurs ont bien voulu le tenir au courant.

*
**

Laissons ces détails, malgré leur importance, et tâchons de voir ce qu'on peut tirer de positif de votre initiative.

Il se trouve que votre article rencontre mes propres préoccupations car, à la suite de certaines constatations, j'ai été amené à penser que les risques de mauvaise conservation de vins de vendanges peu ou pas sulfitées, paraissaient être moins grands que la traditions de notre Ecloe me l'avait fait admettre.

J'avais pensé — ce qui rejoint votre remarque — que cela pouvait provenir d'un meilleur état sanitaire dû à de nombreuses années de sulfitage régulier des vendanges.

Mais, peut-être, les vins sont-ils aussi plus résistants que nous n'avions fini par le craindre : des essais de résistance de vins, préparés de façons différentes, sont en cours dans mon laboratoire.

Je pense que c'est à mettre au point, ainsi que les conséquences pratiques.

Pour pouvoir ne pas sulfiter, il ne suffit pas, à mon avis, que les vendanges soient saines; peut-être faudrait-il aussi mieux préciser la signification de ce terme en tenant compte des exigences de la pratique ?

Il faut arriver à dire la dose d'anhydride sulfureux à employer (zéro compris, bien volontiers), en tenant compte des divers facteurs en jeu dont il convient de mieux préciser l'influence relative dans les conditions que subissent les vinificateurs.

Tel est mon point de vue.

Souhaitant être en mesure de résoudre ce problème assez vite, ce qui nécessite d'expérimenter sur une suffisamment grande échelle, les contaminations et les conditions de développement des ferments en grande pratique ne pouvant être parfaitement reproduites au laboratoire, j'avais demandé à l'Institut Coopératif du vin, puis à l'Institut technique du vin, de garantir aux producteurs chez lesquels nous expérimenterions, la valeur de leur vin, en cas d'échec toujours possible.

Vous comprenderz tout de suite le plaisir que me fait votre article ; ce que j'avais du scrupule à essayer sur une portion, certes non négligeable de cave, vous le conseillez à toute la région méridionale, comme aux autres.

C'est donc que vous vous portez garant de la valeur du vin.

Je viens vous proposer, dans ces conditions, de vous associer à moi pour vinifier deux caves de notre région, une de faible capacité, l'autre de capacité de l'ordre de nos caves coopératives les plus courantes, dans des conditions telles que seraient comparées la vinification sans sulfitage de la vendange à la

méthode avec sulfitage à deux doses différentes, avec et sans fermentation malolactique (l'SO 2 retarde mais n'empêche pas toujours cette fermentation !), avec ou non foulage partiel qui est une solution fort intéressante, mais demandera aussi que vous m'aidiez à acquérir les moyens utiles pour l'équiper ces « caves pilotes » en conséquence, et réaliser l'expérimentation.

Vous avez derrière vous de grands moyens (l'I. N. A. O. C.) et vous pouvez dire que les vins dits de consommation courante ou de V D Q S ne vous regardent pas (c'est à eux que je pense actuellement pour cette expérimentation), car ils sont, avec les précédents en vases plus ou moins communiquants, je pense aux points de vue scientifique et technique. Vous êtes d'ailleurs de cet avis puisque votre article ne fait pas, entre eux, de distinction.

Nous rendrons l'un et l'autre, service à la viticulture et, ma foi, ce n'est pas moi qui fait profession de chercher la vérité qui pourrait être mécontent si, me trouvant dans l'erreur, (nous nous y rencontrerons peut-être en compagnie ? D'ailleurs, estimer que l'on possède à tout jamais la vérité est la négation du progrès), il arrive que vous m'aidiez à en sortir.

Merci.

E. NEGRE.

---

# Des méthodes ampélographiques

(SUITE ET FIN)

## METHODES GENERALES D'IDENTIFICATION

L'identification d'un échantillon anonyme exige plusieurs opérations successives : collection préalable des références ; inventaire de leurs caractères (description) ; inventaire des caractères de l'échantillon anonyme ; extraction des références analogues à l'échantillon ; confrontation de l'échantillon anonyme avec ces références et, finalement, identification à l'une d'elles.

De toutes ces phases, la plus importante est la recherche de la référence parce que la méthode choisie détermine les autres opérations.

**Emploi des caractères.** — Les caractères peuvent être qualitatifs ou quantitatifs ; dans ce dernier cas ils prennent des valeurs qui varient d'une manière continue (mesures, rapports, etc...) ou discontinue (nombres), c'est l'impossibilité ou l'incommodité de la

mesure qui paraît exiger des qualificatifs dans l'appréciation de beaucoup de caractères comme cela apparaît dans les exemples suivants qui sont relatifs à la villosité des nervures de la face inférieure de la feuille adulte et dans lesquelles une villosité de densité croissante est qualifiée.

1. : Non pubescentes ; séteuses ; veloutées.
2. : Glabres, aranéeuses, duveteuses, cotonneuses.

Figure — 12.
Délimitation des territoires édifiés en 5 plastochrones sur feuille de *V. vinifera* var. : *Monbadon*.

*Les caractères qualitatifs* ne peuvent entrer que dans un inventaire qui en donne la liste pour l'échantillon anonyme comme pour les références. Ils sont, pour la plupart, le siège d'une fluctuation et ils peuvent, en conséquence, prendre plusieurs valeurs sur l'échantillon comme sur la référence.

*Les caractères quantitatifs* sont le résultat de mesures et prennent la forme de données numériques. L'inventaire peut comprendre la série des données observées ou bien la moyenne des résultats.

L'exploitation des résultats donnés par la moyenne des mesures peut se faire selon un système dont l'initiateur a été L. Ravaz qui a établi 10 classes de valeur de la somme des angles des nervures principales. Mais la moyenne obtenue, caractérisée par un intervalle de confiance correspondant à un coefficient de sécurité, n'est qu'une valeur estimée de la moyenne véritable. Le classement qui consiste à grouper les moyennes par classes définies par leurs mesures limites, se heurte alors à une impossibilité : on ne sait, en effet, dans quel sens doit s'exercer l'option lorsque la moyenne estimée est plus rapprochée d'une limite interclasses que l'intervalle de confiance.

Figure 13. — *Grand noir de la Calmette*. Feuilles dyssymétriques ; à gauche, feuille gemmaire ; à droite, feuille apicale.

Cette difficulté inéluctable condamne évidemment les systèmes qui font appel à des classes étroites ; elle conduit à ne faire, pour chaque caractère, qu'un petit nombre de classes aux limites éloignées ; mais les caractères quantitatifs prennent alors une sorte d'aspect qualitatif qui rend toute mesure inutile parce que leur valeur peut être appréciée par la simple et rapide observation.

**La recherche de la référence** d'après l'inventaire des caractères d'un échantillon anonyme exige que les caractères des réfé-

rences soient préalablement enregistrés selon un système qui permette de les retrouver.

*Les clés dichotomiques* sont absolument irréalisables et pour deux raisons de principe. La première est qu'elles ne peuvent être établies avec des caractères fluctuants, chacun d'eux offrant plusieurs options, surtout lorsque le matériel à classer est fait de plusieurs milliers d'unités comme c'est le cas. La seconde est qu'elles imposent les options successives selon un itinéraire donné, toujours le même, qui fait intervenir les caractères décisifs chez un échantillon donné après d'autres très fluctuants et non avant, ce qui néglige de très bonnes et évidentes possibilités d'identification. Cette idée conduit à penser qu'il faudrait une clé dichotomique pour chacun des échantillons à identifier.

*Les « mémoires »*. — Le problème est dans l'extraction de la masse considérable des inventaires des caractères, celui de ces inventaires qui coïncide avec l'échantillon de référence. Il peut être résolu en constituant une mémoire qui doit offrir au moins les deux possibilités qui échappent aux clés dichotomiques : d'une part, les inventaires doivent comporter, pour chaque caractère, les classes intéressées par la fluctuation ; d'autre part, la sélection des références doit pouvoir s'effectuer par l'exploitation prioritaire des caractères les plus rares qui sont les plus sélectifs et par les moins fluctuants, c'est-à-dire par un itinéraire particulier à chaque cas.

Ce problème, l'établissement d'une mémoire, peut être résolu de plusieurs manières, mais des systèmes électro-mécaniques relativement simples lui donnent une solution assez bonne.

**L'échantillonnage** est un problème non résolu d'une manière complètement satisfaisante.

D'une part, l'échantillon anonyme ne présente autrement que par hasard la même variation que la référence prélevée antérieurement au sein de la même population : les inventaires sont différents. C'est une difficulté en apparence insurmontable ; mais, en réalité, l'étendue de la fluctuation couvre souvent et pour beaucoup de caractères, notamment de forme, celle de la variation et des références clonales sont généralement données par la mémoire à l'aide des données descriptives d'un autre clone ; mais il reste nécessaire que la mémoire dispose, pour chaque variété population, d'un nombre de clones aussi élevé que possible.

D'autre part, l'échantillon anonyme n'est que très rarement assez complet pour permettre l'établissement d'une bonne description : il est généralement fait d'un petit nombre d'organes, assez rarement intacts... Dans ces conditions, l'inventaire des caractères de

Une Nouveauté Sensationnelle !

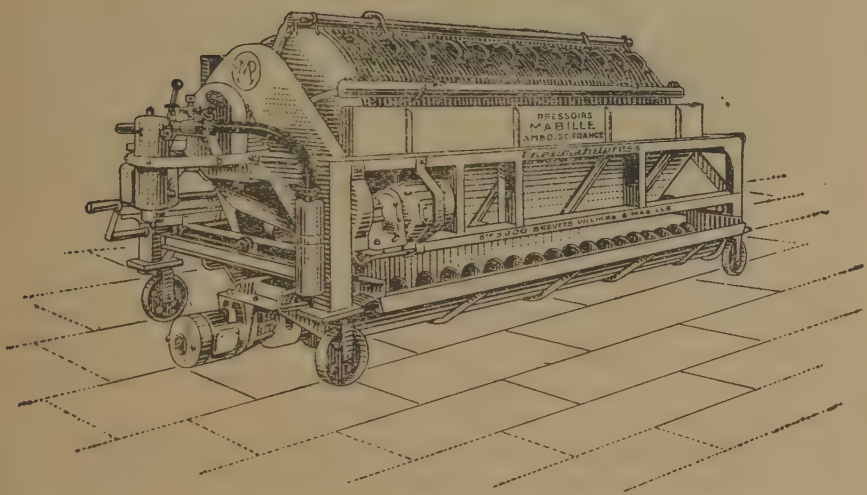
# "PNEUMABILPRESS"

Breveté S.G.D.G. Marque déposée

## PRESSOIR HORIZONTAL PNEUMATIQUE

à tambour rotatif

Rebêchage et Emiettage automatiques




— Serrage grande puissance totale, sous faible pression unitaire progressive.
— Assèchement complet sans surpression.
— Surface d'écoulement des jus constante. — Rendement maximum.
— Aucun organe métallique intérieur (cercles, chaines ou autres) en contact avec la vendange.
— Vendange totalement respectée avec râfles intactes.
— Jus clairs parfaits du commencement à la fin du pressurage.
— Construction extrêmement soignée en acier inoxydable et caoutchouc spécial, éliminant tous risques de casse ferrique.

2 modèles convenant aux Caves Coopératives et Particulières

Brevets WILLMES & MABILLE

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressé à

## " PRESSOIRS MABILLE "

Dépôt à Béziers (Hérault)

**AMBOISE (I.-&-L.)**

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195

# Tel est pris...

Constatant que depuis plusieurs nuits son poulailler était mis au pillage, un rentier des environs résolut de surprendre le malfaiteur. Il s'embusqua derrière un hangar dont il surgit au bon moment en braquant sur l'indésirable visiteur la lumière de son boîtier Wonder. C'était un habitant de la commune qui se laissa appréhender sans difficulté. La pile Wonder ne s'use que si l'on s'en sert.


## BIBLIOGRAPHIE

*ASPECTS ACTUELS DE LA MYXOMATOSE.* — La myxomatose, cette terrible épizootie qui décime aussi bien les lapins de garenne que les lapins domestiques, a connu une période de recrudescence à la fin de cet été. R. Lattard en étudie les aspects et indique les moyens d'en éviter les conséquences désastreuses. Avec cet article, « LE COURRIER AVICOLE » du 1er octobre publie de nombreux autres articles techniques et pratiques, en particulier la suite du compte rendu de voayge en U. S. A. par deux aviculteurs chevronnés, avec de nombreuses photographies. Demandez ce numéro au « COURRIER AVICOLE », Pacy-sur-Eure (Eure). Il vous sera adressé gracieusement.


## FUMIER

La Fumure Organique COFUNA, Fumier pulvérisé. Présentation en sac comme un engrais minéral. Huitième année de succès. Demandez références à M. Jean DELON, St-Geniès-des-Mourgues (Hérault).

l'échantillon anonyme est une liste réduite. Travaillant sur cette liste la mémoire extrait un nombre de références d'autant plus élevé que la liste est plus courte, ce qui peut rendre la confrontation matériellement irréalisable.

FIGURE 14. — *Grand noir de la Calmette* ; à gauche, feuille gemmaire ou basale ; à gauche, feuille apicale.

**Identification par confrontation avec la référence.** — Le terme des opérations d'identification est la confrontation de l'échantillon anonyme avec les références qui présentent les mêmes valeurs pour un nombre suffisant de caractères.

La confrontation des descriptions — des inventaires — n'est pas décisive.

Aisément réalisable, celle des exsiccata est au contraire très suggestive. La superposition des feuilles de même catégorie permet d'observer la coïncidence des dentelures des lobes : lorsqu'il vient s'ajouter à l'égalité d'autres nombreux caractères ce critère (1) est hautement probable parce qu'il fait reposer l'identification sur l'identité des mécanismes ontogéniques, laquelle exige l'égalité des influences organogènes les plus subtiles et les plus complexes.

Il ne conduit qu'à une probabilité car il permet seulement de déclarer que la variété à laquelle appartient l'échantillon anonyme *peut être* telle variété de référence. L'indétermination qui subsiste ne peut être levée que par la confrontation au vignoble

(1) Ce test est dû à notre ancien collaborateur J.-P. ARTOZOUL.

ou en collection de plusieurs exemplaires des deux variétés à comparer ; lorsque cette confrontation peut être effectuée à faible distance et dans un très court laps de temps et qu'elle peut être répétée au cours du cycle annuel, aucun spécialiste, même peu entraîné et sans aptitudes innées, ne vient à s'égarer ; le résultat est indépendant de toute subjectivité comme c'est le cas des choses évidentes.

FIGURE 15
*Grand noir de la Calmette*
Feuille gemmaire du premier segment

- • -

## CONCLUSION

L'objectif de l'ampélographie est l'identification des petites unités taxonomiques et l'intérêt des méthodes ampélographiques est seulement dans leur efficacité au cours des travaux d'identification.

La classification naturelle ne peut dépasser les limites de l'espèce et ne peut servir de base à l'identification.

Les systèmes artificiels reposent sur un inventaire des caractères ; ils rencontrent dans la fluctuation et l'échantillonnage des obstacles qui s'opposent à tout classement des inventaires par dichotomie et qui permettent seulement leur collection comme une somme.

L'ampélométrie (phyllométrie, carpométrie, etc...) ne supprime ni ne surmonte ces obstacles ; elle n'est pas une méthode d'identification et elle n'introduit pas de progrès ni de sécurité lorsqu'elle

fait appel à des mesures linéaires ou angulaires conventionnelles comme lorsqu'elle recourt à des procédés graphiques.

L'identification exige la collection des références vivantes ou inertes, en nombre très élevé et sans cesse accru et, en même temps, la création progressive, en quelque sorte continue, d'une mémoire capable d'extraire de la masse une (ou plusieurs) référence qui présente les caractères d'un échantillon donné.

Le succès de l'identification dépend directement de l'importance des moyens matériels et non du perfectionnement géométrique des méthodes.

*Le Registre ampélographique international* qui peut être exploité de cette manière apporte une sérieuse économie de moyens et élimine les erreurs qui déparent encore des collections. Il n'est pas nécessaire de modifier le plan de description ni d'y introduire des données numériques inutilisables ; il est par contre indispensable que les inventaires soient complets, contrôlés plusieurs fois et que leur nombre augmente rapidement.

J. Branas.

---

# Les Cépages Musqués

(SUITE ET FIN)

---

*L'Italia ou Pirovano n° 65.*

Résulte d'un croisement entre la Vigne Bicane et le Muscat de Hambourg. C'est un des premiers hybrides de Pirovano, depuis ces dernières années. Nous avons ici quelques plantiers où les résultats sont divers.

L'Italia est un cépage de très bonne vigueur à port légèrement retombant. Il donne certainement le plus beau muscat blanc de table. La grappe, grande cylindro-pyramidale, un peu lâche, est formée de très gros grains ovoïdes de couleur jaune dorée ambrée, à peau fine résistante, à pulpe charnue fondante d'un arôme délicatement et agréablement musqué.

Ce beau fruit résiste bien au transport et se conserve bien en fruitier. Il mûrit fin août.

L'Italia craint l'Oïdium et il faut le soufrer avec prudence pendant les périodes chaudes, sinon ses grains risquent d'être détériorés par des vapeurs de soufre trop denses. Il faut donc soufrer, quand cela est nécessaire, pendant les heures fraîches, de préférence le soir.

L'Italia est sujet au Millerandage, on conseille de supprimer les petits grains le plus tôt possible de manière à donner à la grappe son maximum de beauté.

Ce cépage est exigeant au point de vue habitat. Il préfère un climat chaud ou à défaut une bonne exposition et un terrain plutôt léger. Très vigoureux, il est sujet à la coulure surtout quand il est conduit en forme courte et en taille courte. Le Professeur Dalmasso recommande de lui donner une forme longue et une taille riche. La meilleure forme serait celle d'une pergola pas trop dense. Si on respecte ces conditions, on obtient de gros rendements et d'excellents produits. Nous avons là certainement l'explication des résultats divers obtenus en Tunisie avec cette excellente variété. A l'Ecole Supérieure d'Agriculture, en terre plutôt forte et en taille courte avec la forme en gobelets, les résultats sont décevants. Il en est de même à Beddar. Il est donc bien nécessaire de cultiver ce cépage dans son milieu préféré avec la forme et la taille qui lui conviennent.

A notre connaissance, l'Italia n'a pas été essayé pour la fabrication de jus de fruits, sa grande valeur comme raisin de table suffit largement, pour l'instant, à assurer l'écoulement de toute sa production.

*Delizia di Vaprio ou Pirovano 46 a.*

Est une des meilleures créations de Pirovano, obtenue par le croisement du Blanc de Foster avec le muscat d'Alexandrie.

Ce cépage à raisins blancs est intermédiaire entre les deux géniteurs. Il est vigoureux mais à port retombant. Introduit à l'Ecole depuis une dizaine d'années, il avait été conduit en gobelet et en taille courte. Dans ces conditions, il n'avait rien donné de bien. Conduit sur le fil de fer et taillé en guyot double, sa productivité est devenue remarquable.

Les grappes de cette variété sont sur-moyennes, cylindro-coniques, de lâches à peu serrées, à grains presque grands, ovales, ayant une peau résistante d'une belle couleur jaune ambrée, et une pulpe un peu croquante de saveur douce délicatement musquée.

Le raisin résiste peu sur pied, mais se transporte bien.

D'après le Professeur Dalmasso, le Délizia di Vaprio a une bonne affinité avec tous les porte-greffes sauf le Téléki 5 B B. A l'Ecole, greffé sur R 99 et 140 R, il paraît se comporter très bien. Il préfère les terres fraîches et riches et s'accommode moins bien des terres de côteaux plus pauvres et plus sèches. Jeune, il a tendance à charger beaucoup et à s'épuiser assez vite si on le charge trop. En Italie du Nord où il constitue une des meilleures variétés de première époque, il s'accommode parfaitement d'une taille courte. A l'Ecole,

nous avons constaté sa forte productivité avec la taille de quarante, mais il est possible que le cordon Royat avec ses branches de charpente courtes et leurs petits porteurs soit plus indiqué. Quoiqu'il en soit, nous avons obtenu cette anné une moyenne de 13 grappes par pied.

D'après Pirovano, le Delizia di Vaprio est un raisin de première époque, il devrait donc mûrir ici début août ; or, cette année, il a été récolté fin août. Nous avons aussi noté sa sensibilité au sirocco qui cet été a provoqué un fort grillage, mais comme ce fait a été général pour toute la collection et surtout pour les vignes conduites sur fil de fer, il n'y a pas lieu d'attacher à ce fait une grande importance.

Nous avons essayé de faire des mistelles avec le moût de cette variété, mais le produit obtenu a été nettement inférieur à la mistelle de Meski.

Le Delizia di Vaprio est donc surtout un raisin de table et sa période de maturité doit être bien observée. S'il est véritablement de première époque il doit, cultivé dans de bonnes conditions, amener sur le marché un bon muscat avant l'arrivée du Meski.

*Moscato Maccarese.*

Est un clone de Muscat de Terracina sélectionné à Maccarese (Société pépiniériste située dans les marais Pontins).

D'après les pieds en collection à l'Ecole d'Agriculture de Tunis, ce clone est certainement une grosse amélioration sur la variété. Cette dernière avait été essayée ici, mais sans grand succès ; d'ailleurs, le Professeur Dalmasso recommande bien de ne pas cultiver ce cépages ailleurs que dans son milieu d'origine : les sables littoraux de la région de Rome. Le Moscato Maccarese paraît avoir des facultés d'adaptation bien meilleures.

C'est un cépage vigoureux et fertile, à port retombant, son tuteurage est indispensable.

La grappe est ici sur-moyenne, longue, à grains ronds moyens, à peau consistante d'une jolie couleur jaune dorée, ambrée à maturité. La pulpe est ferme, sucrée avec une fine saveur musquée. Il serait indispensable de ciseler pour avoir de jolies grappes.

A l'Ecole d'Agriculture, nous l'avions d'abord conduit en gobelet, mais les rameaux traînaient sur le sol et les grappes étaient le plus souvent très abîmées ; mis sur fil de fer depuis trois ans, il fructifie remarquablement. Il mûrit fin août.

Le Moscato Maccarese a le gros défaut d'être sensible au sirocco, il a grillé presque totalement (80 %), mais ce défaut est à vérifier en temps normal.

Nous avons essayé de transformer le moût en mistelle, mais le grillage n'a pas permis de se faire une opinion sur la valeur du produit obtenu.

Cette variété est encore à étudier, car sa grosse productivité la rend digne d'intérêt.

*Le Beldi et Muscat de Frontignan 48 l, 4.*

Est un hybride de Beldi de Tunis croisé avec le Muscat de Frontignan. Ce croisement avait été tenté à l'Ecole d'Agriculture en 1936 dans le but d'obtenir un muscat précoce. Parmi les pieds réussis, un seul présentait le caractère hâtif : le 48 l. 4.

C'est un cépage de bonne vigueur à port semi-érigé, il peut de ce fait se conduire très bien en gobelet.

Les feuilles sont assez grandes. La grappe moyenne conique, ailée, un peu lâche est formée de grains sphéroïdes, à peau fine, jaune-verdâtre se dorant au soleil. La pulpe de ces grains est juteuse, de saveur finement musquée à maturité.

Dans le milieu de l'Ecole, la grappe mûrit un peu avant celle du Chasselas doré cultivé dans le voisinage, c'est-à-dire mi-juillet.

En choisissant judicieusement l'exposition et le porte-greffe il paraît donc possible d'obtenir facilement des raisins musqués précoces. La bonne vigueur du 48 l. 4 le rend sensible aux maladies, aussi un bon ébourgeonnage suivi d'un effeuillage sont-ils à conseiller, pour mieux exposer les fruits au soleil, faciliter la maturation et maintenir en bon état sanitaire les raisins.

Comme tous les cépages précoces, cet hybride est très attaqué par les oiseaux et les insectes, il faut par conséquent pouvoir le surveiller, surtout si on le cultive en petite quantité.

Le moût des raisins du 48 l. 4 a été transformé en vin de liqueur à titre expérimental. Le produit obtenu diffère totalement du muscat habituel, mais tend beaucoup plus vers le Muscat de Frontignan. Tous les dégustateurs l'ont trouvé excellent.

Le 48 l. 4 peut faire un petit muscat de table précoce et un vin de liqueur très agréable, d'un type nouveau.

*Le Beldi et Muscat de Frontignan 50 l. 4.*

Est le frère du précédent, mais au lieu d'être à port semi-érigé il est à port traînant, il n'est pas précoce et sa vigueur franc de pied, tout juste moyenne. Nous l'aurions abandonné s'il n'avait pas eu le caractère musqué bien marqué et s'il n'était pas devenu plus vigoureux une fois greffé sur R. 99 et 140 R.

Conduit sur fil de fer en taille Guyot double il donne de bons résultats.

La feuille du 50 l. 4 est sous-moyenne, nettement quinquelobée.

La grappe cylindro-conique est inégalement ailée, assez longue et plutôt serrée. Les grains de raisins sont sous-moyens, ovoïdes, translucides dorés, à peau fine et à chair succulente bien musquée.

La maturité a lieu dans la deuxième quinzaine d'août.

Morphologiquement le 50 l. 4 est, sauf en ce qui concerne la maturité, davantage Muscat de Frontignan que le 48 l. 4.

Le raisin est trop petit pour faire un produit de table et il ne semble pas capable de résister à un transport un peu long.

Cette année nous avons récolté 22 kilos de raisins sur 11 pieds, mais il faut préciser que la ligne plantée est mal située, en bordure de chemin. De plus, il y a eu environ 30 % de grillage et aussi un peu de chapardage. En condition normale on devrait faire environ 3 kilogs de vendange par cep.

Le moût de la récolte avait une densité de 1107 et une acidité de 3 gr. 4 exprimée en acide sulfurique. La mistelle obtenue avec ce moût donne un produit rappelant assez nettement le muscat de Frontignan. M. le Professeur Flanzy, à qui nous l'avons fait déguster, a parfaitement reconnu ce caractère.

Le 50 l. 4 peut donc, comme le 48 l. 4, présenter un nouveau type de muscat destiné à la mistellerie. Il a l'avantage sur le 48 l. 4 de mûrir presque en même temps que le Meski et de ne pas nécessiter un échelonnement des vendanges. Son seul défaut est d'exiger une conduite sur fil de fer.

## LES MUSCATS NOIRS

### *Le Muscat de Hambourg*

Est le résultat d'un croisement entre le Muscat d'Alexandrie et le Frankenthal. C'est un beau muscat noir dont la grande vogue est due à la beauté d eson fruit de bonne saveur musquée et surtout de belle teinte noire. Cette couleur tend à devenir violet lavé dans certaines conditions.

Détail curieux, le Muscat de Hambourg a manqué disparaître à cause de sa tendance prononcée à l'égrenage ; le greffage a fait disparaître ce défaut et sans le Phylloxéra nous n'aurions pas le plaisir de goûter cet excellent muscat.

Cet hybride est d'une bonne vigueur, légèrement inférieure à celle du Meski, il a des sarments plus fins et un port retombant.

La grappe cylindro-conique est assez grande, sa rafle de couleur verte présente à son début une partie assez longue sans raisin. Les pédicelles des grains sont fins et deviennent cassants en se desséchant. La baie adhère bien à son pédoncule, elle est un peu plus

petite que celle du Meski, sa peau est assez fine, mais résistante, sa chair un peu molle est finement musquée. Le raisin se transporte assez bien.

En France et en Angleterre ce muscat est très estimé. En Tunisie, où il est peu cultivé, il pourrait facilement prendre une place importante, à la condition d'être cultivé dans des régions un peu élevées où le repos hivernal est assez long et le froid assez accentué. En plaine, dans la région de Tunis, il donne une grappe qui a tendance à s'allonger et à couler, de plus, la couleur des grains est d'un violet lavé peu attrayant.

Nous avons signalé la tendance des sarments à se coucher, surtout s'ils sont un peu chargés, il faut donc conduire le muscat de Hambourg en cordon, celui de Royat devrait bien lui convenir.

En Italie on a constaté aussi sa tendance au millerandage encore augmentée par une taille longue et un porte-greffe vigoureux. Ainsi sur Rupestris du Lot la coulure est maximum, sur hybrides de Berlandieri elle est moindre et l'affinité excellente.

Le muscat de Hambourg est uniquement un raisin de table, comme l'Italia il n'a pas besoin de transformation pour assurer son écoulement.

La culture de cette variété en Tunisie devrait être surtout développée en zone suffisamment élevée de façon à avoir comme en France de bons produits dans le courant de septembre.

### *Le Muscat de Madresfield Court.*

Est un muscat d'origine anglaise obtenu pas Cox en croisant le Muscat d'Alexandrie avec le Black Morocco ou Ribier. Cet hybride est un beau muscat noir dans son pays d'origine. Il est cultivé avec succès dans la région parisienne où il est conduit en cordons verticaux taillés courts, mais sa véritable place est en serres où il donne des raisins de primeur de toute beauté et d'une grande valeur. Les grappes atteignent 28 cm., les grains très gros ont une saveur très nettement musquée et sont recouverts d'une épaisse pruine bleuâtre. Ces qualités le font écouler facilement sur les marchés français et anglais.

En Tunisie, il a été répandu depuis l'Ecole d'Agriculture dans quelques jardins. Il donne de belles grappes un peu serrées, mais les grains sont de couleur violet lavé, le milieu semble agir sur ce cépage comme sur le Muscat de Hambourg.

Nous avons procédé à des essais de vin de liqueur et nous avons obtenu un muscat rosé assez agréable, mais sans comparaison possible avec celui de Meski.

La vigueur des pieds est moyenne, la fructification et les grappes sont, certaines années, sujettes à la coulure.

A Aïn Rhellal, M. Husson croit avoir greffé 6 hectares de cette variété, mais si les raisins sont très beaux, ils sont blancs et n'ont qu'une légère saveur musquée. Les rendements obtenus et le milieu expliqueraient peut-être ces changements. En effet, la production est régulièrement de 100 hl. à l'hectare avec des ceps greffés sur 161 - 49 et une conduite en gobelet. Il sera pour le moins nécessaire de vérifier l'identité du cépage qui en tout état de cause paraît intéressant. Je profite de cette digression pour rendre hommage aux remarquables qualités de viticulteur et de chercheur de M. Husson.

Le Muscat de Madresfield Court nécessite certainement un climat particulier pour réussir en Tunisie. L'exemple d'Aïn Rhellal doit inciter à faire quelques essais avec ce cépage dont les raisins noirs sont parmi les plus beaux.

## LES MUSCATS DESTINES AU SECHAGE

### *Maria Pirovano ou Pirovano n° 165.*

Cette variété à raisins sans pépins (?) est un hybride de Muscat d'Alexandrie Sultanine.

D'après le Professeur Dalmasso, la grappe de ce cépage est de moyenne à grande, cylindro-conique assez dense. Les grains de raisin sont moyens ou sur-moyens, sub-ovales, bronzés, avec parfois à maturité une légère nuance violacée. Ils ont une peau fine transparente et une pulpe charnue, fondante, douce et délicatement musquée. Ils mûrissent en première et deuxième époque, mi-août en Italie.

Le raisin ne résiste pas beaucoup sur la plante et se transporte assez mal.

Il sèche naturellement bien et est recommandé pour les cures de raisins et la fabrication de jus de fruits.

Le pied exigerait une taille courte.

En Tunisie, à l'Ecole d'Agriculture, nous avons constaté que le cépage est très vigoureux et à port semi-érigé.

Les grains de raisins ressemblent par la grosseur à ceux du Meski, peut-être un peu plus petits et avec une peau plus fine. Mais souvent la grappe est coularde et la fructification variable, de bonne à nulle. Ce phénomène a été observé à Beddar.

Il est probable que cet hybride est trop vigoureux dans notre milieu et que le caractère sultanine apparaît mieux ici. Il faudrait le conduire en forme longue et en taille courte ou longue suivant les résultats obtenus. Nous avons aussi noté la présence constante d'un pépin par grain de raisin.

Le mode de conduite mis au point, nous devrions avoir avec Maria Pirovano un nouveau cépage fort intéressant, pouvant servir à la

fois de raisin à sécher, de raisin de table et de raisin pour la fabrication des jus de fruit, sa saveur musquée n'étant pas écœurante.

*Sultanine Musquée ou Pirovano* 75.

Cette variété est issue de la même série de croisement que Maria Pirovano avec laquelle elle présente de nombreux points communs.

Les plus grandes différences résident dans la grosseur du fruit, légèrement plus gros, et de maturité légèrement plus tardive.

Maria Pirovano peut donc précéder la Sultanine musquée et permettre une récolte plus échelonnée.

Les difficultés culturales sont de même ordre, une forme longue, et peut-être une taille longue, seront-elles nécessaires pour une bonne mise à fruits. Nous devrons certainement arriver à un résultat dans ce sens car, avec des pieds chétifs, nous constatons une fructification bien meilleure.

## CONCLUSIONS

Nous venons d'examiner quelques variétés qui en dehors du Muscat d'Alexandrie existent seulement en collection ou en sont au début de leur expérimentation. Il y a donc encore un gros travail à faire pour déterminer leur valeur exacte et il faut pour cela, avant tout, la collaboration des viticulteurs.

Le G.O.V.P.F. va, dès cette année, faire quelques centaines de racinés greffés avec les cépages cités, il pourrait en faire davantage avec quelques-uns qui existent sur quelques centaines de pieds, mais à la condition d'avoir une commande ferme à l'avance.

De ce bref exposé, il ressort deux faits très importants :

1° Il est nécessaire de cultiver une variété donnée dans le milieu lui convenant le mieux. On ne saurait trop insister sur cette notion, elle dépasse, du reste, le cadre de la viticulture et s'étend à toutes les plantes. Le Muscat d'Alexandrie nous en donne l'exemple le plus connu de nous, mais le Muscat de Hambourg, Madresfield, tous les autres aussi démontrent la nécessité de bien choisir la variété en fonction du terrain à planter.

2° Il est également indispensable de donner au cépage la forme et la taille lui convenant le mieux. Le tuteurage est de rigueur pour toutes les variétés à port retombant. Sans leur mise sur le fil de fer, Délizia de Vaprio, Moscato Maccarese et 50 l. 4 auraient été abandonnés.

Il me reste pour terminer à formuler l'espoir de voir si possible la culture des muscats s'améliorer en Tunisie.

A. Maingonnat.

# QUESTIONS DIVERSES

## SAVIEZ-VOUS QUE...

*Difficultés d'approvisionnement en pommes de terre.* — Deux décisions intéressant le marché des pommes de terre ont été publiées au *Journal Officiel* du 10 octobre. La première autorise la commercialisation pour la consommation humaine de certaines variétés nouvelles. La seconde jette les bases de certaines importations.

Ces deux décisions visent au même but : élargir les bases d'approvisionnement.

De l'avis des professionnels on constate en effet une certaine restriction des arrivages, dont les causes semblent assez diverses : intempéries empêchant les arrachages, autres travaux à effectuer en priorité, voire réticence de certains producteurs pour maintenir les cours, ce qui provoque une parade commerciale classique : le freinage des achats pour éviter une hausse des prix en culture.

Les importations prévues — dont le volume global n'est pas précisé dans l'avis qui les annonce — seraient de l'ordre de 10.000 à 15.000 tonnes dans l'immédiat.

- • -

*Statistiques du commerce extérieur de la France en septembre.* — La Direction générale des Douanes publie les chiffres définitifs sur le commerce extérieur du mois de septembre 1958.

Ses statistiques font ressortir un déficit de notre balance de 14,7 milliards de francs, contre 15,1 milliards en août et 24,5 milliards en septembre 1957. Le montant des importations a atteint 171,8 milliards et les exportations 157,1 milliards.

Avec l'étranger, le déficit s'est maintenu au niveau du mois précédent avec 25,9 milliards de francs contre 25,7 milliards en août et 30,7 milliards en septembre dernier. Les importations se sont élevées à 128 milliards et les exportations à 102,1 milliards. Le pourcentage de couverture de nos importations par nos exportations est, avec les pays étrangers, le plus fort depuis le début de l'année, avec 80 %. L'an dernier, au mois de septembre, il n'était que de 75 %.

Tous les postes de notre commerce avec l'étranger sont en augmentation, à l'exception de celui des peaux, cuirs et peausseries et celui des machines et appareils électriques. Nos ventes à l'étranger de matières premières textiles ont doublé par rapport au mois d'août.

Quant aux importations, on enregistre également une augmentation de nos achats à l'étranger dans la plupart des secteurs, à l'exception de ceux des matières plastiques, des matières premières textiles et des bois.

- • -

*Des baisses* sont constatées sur *les prix de la viande* au détail depuis le 18 octobre. M. Fléchet, haut commissaire à l'Economie nationale, invite les consommateurs à participer à la campagne de baisse des prix de la viande. Une décision définitive sera prise par le Ministre des Finances avant la fin du mois d'octobre.

- • -

*L'O. N. I. C.* appuie la demande d'augmentation de *10 % du prix du blé*. Au cours de sa dernière réunion, le Conseil Central de l'O.N.I.C. a entre autres approuvé la proposition des producteurs tendant à une augmentation du prix du blé égale à 10 % du prix de base.

G. B.

# Partie Officielle

## DÉSACIDIFICATION DES MOUTS EN ALSACE

(arrêté du 14 octobre 1958, *J. O.* 18 oct., p. 9546)

*Article premier.* — Est exceptionnellement autorisée, jusqu'au 15 décembre 1958, l'addition de carbonate de chaux pur ou de tartrate neutre de potasse pur, aux moûts trop acides destinés à la vinification et récoltés dans les départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin.

*Article 2.* — L'Inspecteur général, chef du Service de la répression des fraudes, est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

# PETITE CORRESPONDANCE

Nous venons de subir la crue du Gardon, qui a ravagé sur son passage toute la vallée.

J'ai une vigne 7120 greffée sur Lot, vingt ans environ, dont les racines sont presque à nu, radicelles et même grosses racines, l'érosion des eaux ayant enlevé 15 à 20 cm. de terre. Elle est d'une superficie de 20 ares.

Que me conseillez-vous ? L'arrachage ou un apport de terre ? Cela serait-il rentable ?

Les parcelles attenantes, en prairie naturelle ou luzerne, ont résisté et ont des dépôts de limon en couverture.

En attendant de vous lire, etc...

V... R., Cassagnols (Gard).

**Réponse.** — Un apport de terre rétablirait la plantation s'il pouvait être effectué avant les froids de l'hiver et si le nouveau niveau du sol était peu différent du niveau antérieur, mais il demandera sans doute un terrassement important. Vous avez à comparer les dépenses qu'il va exiger (étant entendu que la récolte 1959 serait normale) avec celles d'une plantation nouvelle, qui n'entrera en production que dans plusieurs années.

## BULLETIN COMMERCIAL

### Cours des Denrées agricoles

*Pommes de terre.* — Les producteurs retiennent leur marchandise et ne baissent pas leurs prix. Les transactions sont pratiquement nulles et les prix se maintiennent à 28-28,50 dans le Nord pour les Bintjes 35 mm. De ce fait, les expéditeurs et les négociants n'achètent pas. En raison de la taxation les régions de production sont très bien approvisionnées alors que les régions de consommation manquent de marchandise.

Un contingent d'importation va arriver incessamment sur le marché ; il est de 24.000 tonnes, en provenance de Belgique et de Suisse. Ces pommes de terre seront vendues à la consommation à 28 francs (origine belge), à 29 francs (origine suisse).

Sur les pommes de terre non taxées on constate peu ou pas de courant d'affaires en raison des prix considérés comme trop élevés ; Belle de Fontenay : 42-45 francs.

*Céréales.* — Le Conseil Central de l'O.N.I.C. n'a pas prix de décision concernant les commercialisations du blé et de l'orge. Il se réunira à nouveau le 20 novembre. Le blé stocké n'est pas en parfait état et l'on craint que la dénaturation ou l'exportation ne puisse plus être envisagée. C'est ce qui explique l'inaction du marché intérieur.

On cote orge de mouture à la taxe + 1 fr. 50 à 2 francs ; l'avoine jaune blanche à 29,50-31 est recherchée ; Moyencourt en 52-54 kilo, 32,50 fr. ; grise noire de Champagne 30 fr.

Maïs d'importation à la taxe ; maïs indigène à la taxe + 0 fr. 50 à 1 fr. ; seigle à la taxe.

Le gros son : 29,50-30 fr. ; le fin : 21-21,50.

*Pailles et fourrages.* — Les cours sont les mêmes que la quinzaine dernière.

*Graines fourragères.* — Transactions peu nombreuses, mais encore soutenues surtout en luzerne.

Luzerne de Provence, 49.000 ; Languedoc, 42-47.000 ; Midi, 30-40.000. Trèfle violet, 21-22.000 dans le Midi ; dans le Nord, 22-24.000. Lotier, 47-50.000 ; non décuscuté, 25-42.000. Vesces, 5.300. Ray-grass, 13-14.000 ; Minette, 28-29.000.

*Légumes secs.* — Ces cours sont fermes. Les cultivateurs ne lâchent pas les prix. Lentilles vertes de Beauce, 220-250 fr. Lentilles du Puy, 370. Cantal, 340-345. Pois verts du Nord, 50 ; cassés, 80. Haricots Midi cocos des Landes, 140 : ichelet, 127 ; Petits plats des Landes, 127 ; Lingots, 140 ; Gros plats, 135. En Beauce le Flageolet blanc, 150-155 ; dans le Nord, 150-155 ; en Vendée, 155-160.

*Oignons.* — Les cours sont très fermes. Il existe en effet peu de marchandises sur le marché.

## MARCHÉ DES VINS

Métropole. — *Aude.* — Lézignan-Corbières (22), Corbières, pas d'affaires. Vins de consommation courante, 10 à 11°, 700 à 680. — Narbonne (23), 9 à 11°, 690 à 660 ; 11 à 12°, 660 à 650.

*Gard.* — Nîmes (27), pas d'affaires, pas de cote.

*Hérault.* — Béziers (24), insuffisance d'affaires, pas de cote. C. S., insuffisance d'affaires, pas de cote. — Montpellier (28), insuffisance d'affaires, pas de cote. C. S. *Idem.* — Sète (22), Vins de pays, récolte 1957, pas de cote. Récolte 1958, 690. Vins d'Algérie, récoltes 1957 et antérieures, Alger, Oran, Tunis, 11° et au-dessus, 780 à 800. Récolte 1958, Alger, 11 à 13°, 790 à 765 ; Oran, 12° et au-dessus, 780 à 760 ; Tunis, 11 à 13°9, 656 à 750 ; Blancs et Rosés, 10 fr. en plus.

*Pyrénées-Orientales.* — Perpignan (25). Récolte 1958, 650 à 700. Vins de café, 710 à 725. C. S. 10 à 11°, 670.

*Var.* — Brignoles (25). Vins rouges, récolte 1958, 640 à 670 le degré-hecto (selon qualité et logement). Vins rosés, vins blancs, Côtes de Provence, insuffisance d'affaires.

*Vaucluse.* — Avignon (27) V.C.C. récolte 1958, 650 à 660. Vins rosés et blancs. Vins de café, V.D.Q.S., néant. Vins à A. O. C., Côtes du Rhône, récolte 1958, 700.

Algérie. — *Alger* (semaine du 18 au 24 octobre) : Récolte 1958, V.C.C. rouges 10 à 10°5, 650 à 660 ; 11 à 11°5, 675 à 650 ; 12°, 650 ; 12°8, 650. — *Mostaganem*, récolte 1958 : rouges et rosés, 660 à 625. — *Oran*, récolte 1958, 640 à 625.

Imprimerie Paul Déhan - Montpellier

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

## SEMAINE DU 5 AU 11 OCTOBRE 1958

| | DIMANCHE | | | LUNDI | | | MARDI | | | MERCREDI | | | JEUDI | | | VENDREDI | | | SAMEDI | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | temp. | | pluie | temp. | | pluie | temp | | pluie | temps. | | pluie | temps | | pluie | temps. | | pluie | temps. | | pluie |
| | max | min. | mm | max | min. | mm | max. | min | mm | max | min. | mm | max. | min. | mm | max | min | mm | max. | min | mm. |
| ANGERS | 17 | 10 | 1 | 17 | 4 | 2 | 17 | 5 | " | 17 | 11 | P | 18 | 15 | P | 20 | 11 | P | 19 | 12 | P |
| COGNAC | 21 | 11 | 4 | 18 | 6 | 2 | 16 | 4 | " | 18 | 9 | " | 18 | 7 | " | 21 | 13 | " | 23 | 13 | P |
| BORDEAUX | 20 | 11 | 1 | 20 | 8 | 3 | 16 | 4 | " | 18 | 6 | | 20 | 6 | " | 21 | 12 | " | 22 | 14 | P |
| TOURS | 13 | 10 | P | 17 | 5 | 3 | 16 | 4 | " | 16 | 9 | " | 18 | 14 | P | 20 | 11 | " | 21 | 13 | 6 |
| CLERMONT FER | 21 | 9 | P | 21 | 10 | 4 | 14 | 1 | P | 15 | 1 | " | 18 | 4 | " | 22 | 9 | " | 25 | 13 | 2 |
| TOULOUSE | 22 | 11 | " | 22 | 11 | P | 16 | 5 | | 17 | 4 | " | 22 | 16 | " | 18 | 12 | " | 24 | 14 | " |
| PERPIGNAN | 27 | 16 | | 25 | 14 | 1 | 18 | 15 | 1 | 20 | 14 | P | 22 | 16 | P | 21 | 14 | P | 26 | 16 | " |
| MONTPELLIER | 22 | 9 | " | 21 | 18 | " | 20 | 12 | 2 | 18 | 9 | P | 23 | 15 | P | 22 | 17 | 25 | 21 | 15 | " |
| REIMS | 19 | 10 | 1 | 18 | 10 | 2 | 13 | 4 | " | 18 | 6 | " | 18 | 13 | " | 18 | 10 | P | 19 | 12 | 4 |
| STRASBOURG | 17 | 9 | P | 19 | 8 | " | 18 | 7 | P | 15 | 2 | " | 18 | 4 | " | 20 | 7 | " | 20 | 12 | 5 |
| DIJON | 17 | 8 | 9 | 19 | 11 | P | 13 | 4 | " | 19 | 2 | " | 18 | 3 | " | 19 | 9 | " | 23 | 12 | P |
| NICE | 23 | 15 | 22 | 22 | 15 | " | 27 | 14 | 4 | 17 | 15 | 8 | 24 | 19 | 11 | 24 | 18 | " | 25 | 17 | 13 |
| AJACCIO | 15 | " | 15 | 24 | 13 | P | 24 | 15 | P | 22 | 16 | 12 | 21 | 17 | P | 29 | 20 | P | 26 | 17 | P |

## SEMAINE DU 12 AU 18 OCTOBRE 1958

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ANGERS | 17 | 6 | P | 16 | 6 | 1 | 17 | 14 | 12 | 18 | 15 | P | 18 | 10 | " | 19 | 5 | P | 14 | 6 | P |
| COGNAC | 17 | 8 | 8 | 17 | 8 | 5 | 18 | 10 | " | 18 | 16 | P | 18 | 12 | 1 | 17 | 7 | " | 16 | 5 | " |
| BORDEAUX | 18 | 10 | 6 | 18 | 7 | 2 | 19 | 6 | " | 19 | 16 | P | 20 | 14 | 1 | 15 | 6 | P | 15 | 6 | " |
| TOURS | 15 | 7 | 1 | 17 | 7 | 1 | 16 | 12 | 6 | 18 | 15 | 1 | 19 | 11 | " | 15 | 5 | P | 14 | 5 | P |
| CLERMONT-FER | 22 | 12 | 9 | 17 | 9 | " | 16 | 8 | P | 17 | 13 | 2 | 20 | 12 | " | 15 | 6 | 1 | 14 | 6 | P |
| TOULOUSE | 22 | 13 | 1 | 18 | 7 | 4 | 18 | 5 | " | 21 | 15 | " | 18 | 15 | P | 17 | 9 | 1 | 15 | 3 | " |
| PERPIGNAN | 23 | 16 | P | 22 | 13 | P | 24 | 9 | " | 28 | 18 | " | 27 | 12 | " | 23 | 13 | " | 17 | 11 | " |
| MONTPELLIER | 22 | 16 | 3 | 22 | 11 | " | 20 | 8 | " | 24 | 14 | " | 25 | 11 | | 23 | 9 | " | 18 | 8 | " |
| REIMS | 14 | 10 | 13 | 16 | 5 | 1 | 12 | 12 | P | 17 | 13 | P | 17 | 10 | P | 12 | 6 | 2 | 11 | 8 | P |
| STRASBOURG | 21 | 12 | 7 | 16 | 4 | 6 | 14 | 10 | P | 14 | 11 | P | 18 | 12 | P | 13 | 9 | P | 11 | 7 | P |
| DIJON | 20 | 13 | 12 | 17 | 7 | 4 | 14 | 9 | 6 | 14 | 12 | 1 | 19 | 11 | P | 14 | 7 | 2 | 12 | 7 | 1 |
| NICE | 23 | 17 | 5 | 22 | 13 | 8 | 24 | 15 | " | 17 | 12 | " | 21 | 12 | " | 23 | 11 | " | 21 | 10 | " |
| AJACCIO | 28 | 16 | P | 26 | 14 | P | 22 | 13 | " | 22 | 13 | " | 23 | 12 | " | 23 | 12 | " | 21 | 5 | " |

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE. — SEMAINE DU 19 AU 25 OCTOBRE 1958

| | DIMANCHE | | | LUNDI | | | MARDI | | | MERCREDI | | | JEUDI | | | VENDREDI | | | SAMEDI | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Θ° | | pluie | Θ° | | pluie | Θ° | | pluie | Θ° | | pluie | Θ° | | pluie | Θ° | | pluie | Θ° | | pluie |
| | max. | min. | mm | max. | min. | mm | max. | min. | mm | max. | min. | mm | max. | min. | mm | max. | min. | mm | max. | min. | mm |
| RENNES | 14 | 6 | « | 12 | 12 | P | 15 | 9 | « | 16 | 7 | « | 13 | 15 | P | 16 | 9 | « | 15 | 4 | « |
| ANGERS | 14 | 5 | « | 13 | 11 | P | 15 | 7 | « | 16 | 7 | « | 14 | 9 | P | 16 | 8 | « | 15 | 6 | « |
| COGNAC | 14 | 4 | « | 14 | 11 | P | 17 | 9 | « | 15 | 10 | P | 16 | 11 | « | 16 | 7 | « | 15 | 2 | « |
| BORDEAUX | 13 | 3 | « | 14 | 7 | P | 16 | 7 | « | 15 | 10 | « | 17 | 9 | « | 17 | 5 | « | 16 | 0 | « |
| TOURS | 14 | 5 | « | 12 | 10 | P | 14 | 7 | P | 14 | 8 | 7 | 13 | 5 | « | 15 | 9 | « | 14 | 8 | « |
| NEVERS | 13 | 1 | « | 12 | 9 | 1 | 13 | 2 | 1 | 12 | 7 | 3 | 17 | 4 | « | 16 | 2 | » | 15 | 1 | « |
| AGEN | 14 | 5 | « | 14 | 9 | « | 14 | 6 | « | 15 | 11 | P | 13 | 6 | « | 17 | 0 | « | 19 | - 1 | « |
| CLERMONT-FERRAND | 11 | 6 | 2 | 10 | 6 | P | 12 | 6 | 1 | 11 | 8 | 1 | 13 | 6 | « | 13 | - 2 | « | 12 | - 1 | « |
| MONTELIMAR | 14 | 7 | « | 13 | 6 | « | 13 | 9 | « | 14 | 9 | P | 13 | 6 | P | 12 | 4 | « | 14 | 5 | « |
| TOULOUSE | 14 | 5 | « | 13 | 6 | « | 13 | 6 | P | 15 | 10 | P | 16 | 2 | « | 16 | 1 | « | 17 | 1 | « |
| CARCASSONNE | 15 | 8 | « | 15 | 7 | « | 12 | 2 | 1 | 15 | 11 | 1 | 17 | 6 | « | 17 | 2 | « | 21 | 2 | « |
| PERPIGNAN | 17 | 11 | « | 16 | 11 | « | 20 | 12 | « | 19 | 14 | « | 19 | 12 | 1 | 18 | 6 | « | 20 | 7 | « |
| MONTPELLIER | 17 | 5 | « | 16 | 6 | « | 17 | 8 | « | 20 | 11 | « | 17 | 2 | « | 17 | 5 | « | 19 | 5 | « |
| REIMS | 13 | 6 | 1 | 12 | 10 | 1 | 13 | 8 | P | 14 | 9 | 1 | 12 | 12 | « | 16 | 5 | « | 16 | 7 | « |
| STRASBOURG | 12 | 5 | « | 10 | 7 | 2 | 13 | 7 | 2 | 9 | 1 | 4 | 11 | 1 | « | 16 | 4 | « | 13 | 7 | « |
| DIJON | 12 | 6 | 4 | 10 | 7 | P | 13 | 7 | 1 | 12 | 5 | P | 12 | 6 | « | 10 | 4 | « | 14 | 5 | « |
| LYON | 11 | 6 | 1 | 10 | 4 | P | 9 | 6 | P | 10 | 7 | 3 | 11 | 3 | « | 13 | 4 | « | 11 | 0 | « |
| GRENOBLE | 11 | 4 | « | 12 | 5 | P | 8 | 6 | 2 | 11 | 7 | P | 11 | 3 | « | 9 | - 1 | « | 12 | 4 | « |
| MARSEILLE | 13 | 9 | « | 16 | 6 | « | 15 | 9 | « | 16 | 7 | « | 17 | 2 | « | 12 | 5 | « | 17 | 1 | « |
| NICE | 19 | 10 | « | 19 | 9 | P | 19 | 9 | « | 18 | 11 | « | 19 | 10 | « | 17 | 9 | « | 20 | 10 | « |
| AJACCIO | 21 | 7 | « | 20 | 3 | « | 19 | 6 | « | 24 | 8 | « | 20 | 7 | « | 15 | 8 | 8 | 22 | 10 | « |
| ..... | « | « | « | « | « | « | « | « | « | « | « | « | « | « | « | « | « | « | « | « | « |

PHOSPAL
Engrais phosphaté SMT

PROCÉDÉS
PECHINEY

pour vos fumures phosphatées

DÉPENSE LIMITÉE
RENDEMENT ASSURÉ
avec

PHOSPAL

*Engrais concentré, neutre, d'action polyvalente*

2 FORMULES
PHOSPAL 34 - PHOSPAL 32,5

*C'est un produit* S M T

DEMANDEZ - LE
*A VOTRE FOURNISSEUR HABITUEL*

# Crédit Mutuel Agricole

CAISSE REGIONALE DE CREDIT AGRICOLE DU MIDI
2, Rue Jules-Ferry — MONTPELLIER — Tél. 72-43-60
Créée le 1er avril 1900

## La Mutualité crédit au service des Agriculteurs :

Prête aux meilleures conditions : Ses prêts à intérêts réduits sont exclusivement accordés aux agriculteurs et à leurs associations. { à COURT TERME / à MOYEN TERME / à LONG TERME

## La Caisse de Crédit Mutuel Agricole du Midi

est la Banque des Agriculteurs, qui donne à vos dépôts un intérêt appréciable, qui fait toutes opérations de banque et vous offre toute une gamme de placements rémunérateurs.

Consultez-la à son Siège Social ou dans l'un de ses Bureaux locaux :
AGDE - BEDARIEUX - BEZIERS - CLERMONT-L'HERAULT - DURBAN - LEZIGNAN - LODEVE - LUNEL - NARBONNE - OLONZAC - PEZENAS - SAINT-CHINIAN - SAINT-PONS - SIGEAN.

**POMMIERS**

AMÉRICAINS

**CYPRÈS**

**L. ROUY-IMBERT**

INGÉNIEUR HORTICOLE

**MONTFAVET**

Tél. : 9-34 AVIGNON

*Quand vous écrivez à nos Annonceurs*

*Recommandez-vous du*

**PROGRES AGRICOLE & VITICOLE**

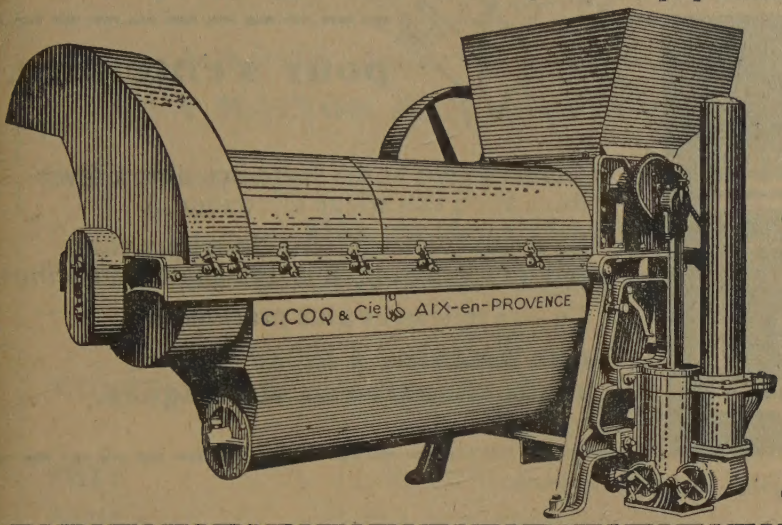
Montpellier
Villefranche-sur-Saône

# C. COQ & Cie, Aix-en-Provence

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS

Sté en Cte par actions, capital 45 millions

## Les machines les plus modernes pour l'équipement des caves




**Agence à :**
**BEZIERS**
**ALGER**
**ORAN**
**TUNIS**
**BUENOS-AYRES**
**SANTIAGO**
**CAPETOWN, etc...**

— • —

**Envoi gratuit des Catalogues Renseignements et Devis**

— • —

Foulograppe "COQ" avec égrappoir et essoreur de rafles

# de l'HUMUS... de la CHAUX...

**en voilà grâce à**

# l'HUMUS DOBRO

provient du

## TERREAU de GADOUE de Marseille

meilleur que le BON FUMIER de FERME
en raison des oligo-éléments qu'il contient

représente par son bas prix

**la FUMURE la PLUS ÉCONOMIQUE**

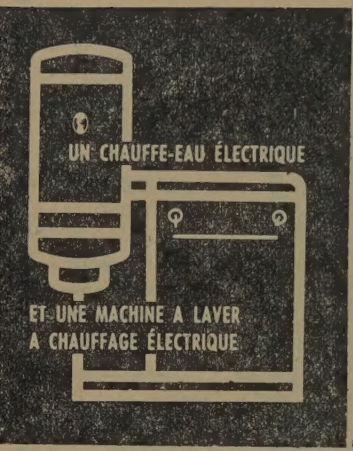
Teneur moyenne (donnée à simple titre d'information)

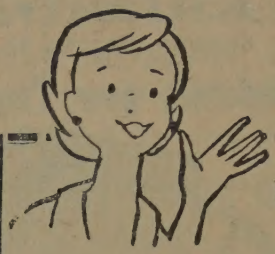
| pour 1000 k. | Eau | Azote | Acide Phosph. | Potasse | Chaux |
|---|---|---|---|---|---|
| 1° FUMIER D'ÉTABLE | 75 % | 4 à 5 k. | 2 à 3 k. | 3 à 8 k. | 4,90 k. |
| 2° TERREAU de GADOUE | 7 % | 6 à 9 k. | 4 à 5,6 k. | 5 à 9,3 k. | 44 k. |

**CONDITIONS SPÉCIALES POUR ESSAIS, FRANCO GARE, FRANCO PROPRIÉTÉ**

## Entreprise G. DOBROUCHKESS

1, rue Huysmans, PARIS (VIe) — 16, rue Frédéric-Chevillon, MARSEILLE



**Ils sont faits**

**pour s'entendre.**

Demain vous aurez votre machine à laver (bien sûr à chauffage électrique...).

Là aussi, le chauffe-eau électrique vous rendra service : il vous fera gagner du temps.

Ce sera tellement plus pratique...

**une machine à laver et un chauffe-eau électriques.**

# Etablissements BIBAL

# CAFES COLOMBIA

*Torréfaction Journalière des meilleurs Cafés du monde*

*Demi-gros, Détail, Café spécial pour Bars et Hotels.*

**Salon de Dégustation**

**25, rue Foch — MONTPELLIER — Tél. 72 60-75**

# Ets VILLEVIEILLE

Société anonyme : Capital 4.000.000 frs.

*Électricité générale* -:- *Électro ménager*

**LA MAISON DES GRANDES MARQUES**

*Concessionnaire exclusif :*

**DIENER - CHAUSSON**

**LINCOLN - CONORD - SONORA - ARPHONE**

MAGASINS DE VENTE :

**MONTPELLIER :** 28, Boulev. du Jeu-de-Paume — Tél. 72-57-90
13, Rue de Verdun — Téléphone 72-66-83

**SÈTE** : 17, Rue d'Alsace-Lorraine — Téléphone 7.07

**NIMES** : 3, Rue de la Monnaie — Téléphone 67-22-32

*Engrais...*

ur Blé, sur luzerne,
ur prairies de fauche
t pâturages, sur
ignes et arbres
fruitiers.

5 formules concentrées :
*0.20 25.15 30.6 17.30*
*NOUVEAU : le 20.20*
*au sulfate de potasse*

**PHOSPAL**
**POTASSIQUE C.B**

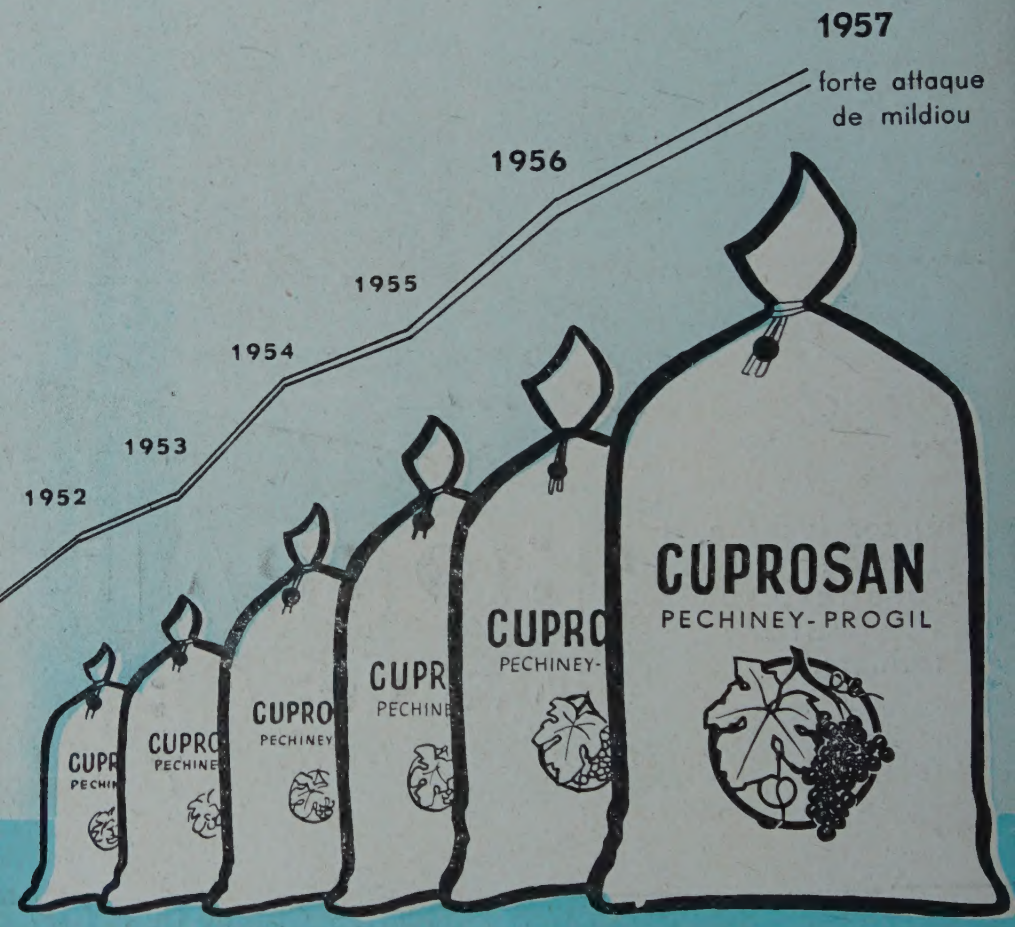
**Cie BORDELAISE DES PRODUITS CHIMIQUES**

**6, rue de la République - MONTPELLIER**

# CUPROSAN

## 1952... de grands espoirs

## 1957... consécration définitive




**PECHINEY-PROGIL**

B. P. 74 LYON-TERREAUX